TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE

QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet	Pâte feuilletée
1	Œuf(s), pour badigeonner
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Séré maigre
30 g	Demi-crème acidulée
40 g	Poivron(s), finement hachées
	Sel et poivre
	Paprika en poudre, doux
1	Gousse(s) d’ail, finement hachées
	Moutarde

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language